

VareseNews

Accostamenti da chef con le nuove birre di Induno

Pubblicato: Venerdì 21 Aprile 2017



(Nella foto: lo Chef Davide Oldani con Alberto Frausin, Amministratore delegato di Carlsberg Italia)

Fiocco rosa in casa Poretti/Carlsberg. Arrivano “Le Armonie di Gusto” – la 8 Luppoli Gusto Agrumato e la 8 Luppoli Gusto Tostato – un progetto nato dall’incontro tra le innovative ricette del Birrificio e l’esperienza dello Chef di fama internazionale Davide Oldani, “per creare – spiegano i responsabili del birrificio di Induno Olona – percorsi di gusto che si combinano ed esaltano fra loro in una perfetta **armonia cibo-birra**“.

I Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti hanno rivisitato la ricetta della 8 Luppoli Saison accentuando il suo ruolo di birra creata per guidare il consumatore negli abbinamenti cibo-birra. Davide Oldani, ha individuato due aree di gusto (agrumato e tostato) e ha realizzato due ricette in grado di facilitare il consumatore negli accostamenti cibo-birra seguendo poche e semplici regole: **l’assonanza tra aromi e sapori**.

La 8 Luppoli **Gusto Agrumato**, è una birra chiara ad alta fermentazione, con un corpo morbido e vellutato e spiccate note agrumate. Il bouquet di luppoli utilizzati, insieme ad altri ingredienti aromatici (scorze d’arancia e coriandolo), rende la 8 Luppoli Gusto Agrumato una birra fresca e profumata, ideale per accompagnare piatti dal gusto agrumato come un’insalata di arance e finocchio, frutti di mare al limone o dolci lievitati con frutta candita.

La 8 Luppoli **Gusto Tostato** è invece una birra ambrata ad alta fermentazione, con morbide note maltate e fragranti note tostate. La tostatura del malto rende la 8 Luppoli Gusto Tostato una birra morbida e intrigante, che crea una perfetta armonia in abbinamento con carni arrosto alla griglia, una fondata di formaggi stagionati ma anche con cioccolato e nocciole.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it